



IDEEN VON UNTERWEGS

Spielend gewinnen

Hurra – ja, es gibt sie noch: trotz aller Spielekonsolen, Tablets und anderem elektronischen Schnickschnack hat das händisch zu bedienende, gute alte Spielzeug nichts von seiner Attraktivität verloren. Und nach wie vor kann es zum Imageaufbau nur gut sein, bereits die Kleinen in einer kleinen Spielecke bei Einkauf oder Cafésbesuch der Großen zu beschäftigen – sofern sich hierzu die räumliche Möglichkeit bietet. Die kleine Küche hier im Foto bietet zudem den Vorteil, dass man in ihrem Bauch alle anderen Spielzeuge verstauen kann und so im Handumdrehen Ordnung schafft. Kleine Hausfrauen (und auch Hausmänner!) sind auf jeden Fall von „ihrem Bäcker“ Frühmorgen in Dingolfing voll begeistert – beste Aussichten auf Kunden von morgen.



Peter Laskowsky,
back.intern.-
Autor

Backaktion mit Herz

Ein besonderes Erlebnis bietet **Füger Handmade** im schweizerischen Steinach: das Freundinnen z'Morgä (Freundinnen-Frühstück). Diese Kombination aus Verwöhnfrühstück und Backaktion können Gruppen ab zwei Personen reservieren, pro Person kostet es 35 Franken (rund 30 Euro). „Ich begrüße die Damen an unserem Arbeitstisch am Eingang mit einem Aperitif“, erklärt Fabian Füger den Start, der täglich gegen 9 Uhr stattfinden kann. Mit Schürzen ausgestattet und unter Anleitung des Bäcker-Konditors formen die Teilnehmerinnen ein Brotherz. Informationen über Fügers Brot und Backtipps für zuhause gibt es obendrauf. Nach 20 bis 30 Minuten setzen sich die Damen dann an ihren schön gedeckten Tisch und genießen ein reichhaltiges Frühstück. Zum Abschluss überreicht Füger die frisch gebackenen Brotherzen. „Das kommt sehr gut an“, freut sich der Leiter des Standorts. **✓Tipp:** Solche Aktionen sorgen für eine erhebliche Kundenbindung und ins Gespräch kommen Sie damit außerdem! ☺



Voller Interesse lauschen die Teilnehmerinnen den Ausführungen von Fabian Füger.

Info: www.fueger-handmade.ch

Projektgarten für alte Getreidesorten

Das **Bäckerhaus Veit** aus dem schwäbischen Bempflingen profiliert sich mit alten Getreidesorten – nicht nur mit den heute fast schon üblichen Dinkel, Emmer & Co., sondern auch mit alten Weizenvarianten, für deren Wiederanbau sich der Betrieb engagiert. Das zeigt man unter anderem in einem Projektgarten. „Auf diesem 400 Quadratmeter großen Feld werden verschiedenste alte Getreidesorten und Pseudocerealien versuchsweise angebaut, um sie auf ihre Eignung unter heutigen, klimatischen Bedingungen und auf ihre Backeigenschaften zu testen“, informiert Unternehmenssprecherin **Susanne Erb-Weber**.



Veit-Geschäftsführer Johannes Klümpers, Grünen-Politiker Matthias Gastel und Prof. Dr. Jan Sneyd, Experte für alte Getreidesorten (von links) erfreuen sich am Anblick alter Getreidesorten.

Neben dem fast zwei Meter hohen Waldstaudenroggen und Dinkel sind dort Emmer und Einkorn sowie der Schwäbische Dickkopf-

Landweizen und der Rotkornweizen zu bewundern, aus denen Veit Spezialitäten wie Richards Rotkörnle Vollkornbrot oder den Hellen Dickkopf produziert. Der Projektgarten ist natürlich auch für die Öffentlichkeitsarbeit gut. Kürzlich stattete ein Politiker von den Grünen dem Feld einen Besuch ab und für alle Interessierten bot der Betrieb eine Felderführung an.

✓Tipp: Verarbeiten Sie mehrere Urgetreidesorten und arbeiten Sie eng mit Landwirten zusammen? Wie wäre es mit einem ähnlichen Getreidegarten – vielleicht sogar auf dem eigenen Firmengelände? ☺☺

Info: www.baeckerhaus-veit.de